

#### Ingrediënten voor 4 personen

4 varkenssteaks, elk 100 - 125 gram - 250 gram gedroogde abrikozen - 2 stukje limoen- of citroenschil - ca. 5 dl droge witte wijn, zoals Muscadet (Loire) - 2 eetl. bloem, gezeefd; - zout - witte peper uit de molen - 80 gram boter - 4 theel. bruine basterdsuiker.

<b>Tijd:</b>	30-60 min.
<b>Keuken:</b>	Nederlands
<b>Smaak:</b>	Neutraal
<b>Gang:</b>	Hoofdgerecht
<b>Eigen_keuken:</b>	Nee
<b>Vegetarisch:</b>	Nee

## Varkenssteak met abrikozen

### Bereidingswijze

Spoel de abrikozen onder stromend koud water. Leg ze in een kom en schenk er zoveel wijn bij tot ze royaal onder liggen. Laat de vruchten tenminste 12 uur weken. Kook ze daarna in de wijn gaar. Voeg er het stukje limoen- of citroenschil aan toe. Wrijf de gare vruchten door een fijne zeef. Laat de abrikozenpuree koud worden. Houd het kookvocht (wijn) apart. Schep wat zout en peper door de bloem. Maak het vlees droog met keukenpapier en wentel de steaks daarna door het bloemmengsel. Schud overtollige bloem eraf. Verhit een koekenpan en laat de boter er in smelten. Wacht tot het schuim van de boter grotendeels is weggetrokken. Bak de steaks snel om en om goudbruin. Neem het vlees uit de pan. Voeg een flinke scheut van het abrikozen-kookvocht (wijn) aan de bakboter toe en roer de aanzetsels van de bodem van de pan los. Laat de nu verkregen jus enkele minuten doorkoken zodat door het indampen een deel van het toegevoegde vocht verdwijnt. Schenk de kokende jus door een zeefje in een ovenvaste schaal. Leg de steaks in de schaal en strijk een laag abrikozenpuree over elke steak uit. Strooi bruine basterdsuiker over de puree. Plaats de schaal in het midden van de tot 200 C. voorverwarmde oven. Na 20 minuten kan de schaal uit de oven worden genomen.

### Serveertips

Leg de steaks op voorverwarmde borden. Schep enkele eetlepels jus er rondom. Geef droog gekookte rijst apart er bij.